

A⁺

natural

Margherita Evo

ITA Libera la tua fantasia in cucina grazie all'ingegnoso dispositivo brevettato «PANEPIZZA». Un'unica grande porta racchiude due forni indipendenti: gestisci come vuoi il calore, il forno superiore è in grado di sfruttare temperature più alte grazie ad un giro fumi dedicato. Entrambi i forni hanno la base in pietra ollare e termometro dedicato. Acqua, lievito e farina e si compie una piccola magia in casa. Tre ingredienti apparentemente molto semplici, danno origine a qualcosa di incredibilmente speciale e profumato, che unisce tutta la famiglia.

FRA Libérez votre fantaisie à la cuisine, grâce à l'ingénieux dispositif breveté « PANEPIZZA ». Une unique grande porte renferme 2 fours indépendants. Gérez la chaleur comme vous préférez : le four supérieur est capable de profiter de températures plus élevées grâce à un parcours des fumées qui lui est réservé. Les deux fours sont dotés d'une base en pierre ollaire et d'un thermomètre individuel. Eau, levain et farine, et une petite magie s'accomplit chez vous : trois ingrédients apparemment très simples créent quelque chose d'incroyablement spécial et parfumé, qui réunira toute la famille.

ENG Free your imagination in the kitchen thanks to the ingenious «PANEPIZZA» patented device. A single large door encloses two independent ovens: manage as much heat as you want, the upper oven is able to exploit higher temperatures thanks to a dedicated smoke path. Both ovens have a soapstone base and a dedicated thermometer. Water, baking powder and flour and a little magic happens in the house. Three seemingly very simple ingredients able to create something incredibly special and fragrant, which unites the whole family.

DEU Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf in der Küche dank des genialen, patentierten Herdes «PANEPIZZA». Eine einzige große Tür umschließt zwei unabhängige Öfen: Regeln Sie die gewünschte Wärme wie Sie wollen, im oberen Ofen kann dank einer speziellen Rauchrotation höhere Temperaturen erreichen. Beide Öfen haben einen Boden aus Speckstein und ein Thermometer zum ablesen der Temperatur. Wasser, Backpulver und Mehl und schon findet ein wenig Zauberei im Haus statt. Drei scheinbar sehr einfache Zutaten, die in der Lage sind, etwas unglaublich Besonderes und Duftendes zu kreieren, das die ganze Familie vereint.

ESP Libera tu imaginación en la cocina con el ingenioso dispositivo patentado « PANEPIZZA ». Una sola puerta grande encierra dos hornos independientes: es posible gestionar el calor como prefieres, el horno superior aprovecha de las altas temperaturas gracias a un tránsito específico del humo. Ambos hornos tienen una base de piedra y un termómetro dedicado. Agua, levadura y harina, y se cumple una pequeña magia en la casa. Tres ingredientes aparentemente muy simples, dan lugar a algo increíblemente especial y fragante, que une a toda la familia.

Uscite fumi disponibili:

Superiore - posteriore

Flue outlet options:

top-rear

Sorties de fumées disponibles :
supérieure - arrière

Uscita fumi Ø 130 mm

Smoke outlet Ø 130 mm

Sortie de fumées Ø 130mm

Dispositivo per la regolazione dell'aria secondaria

Secondary air modulation devices

Dispositif de régulation d'air secondaire

Cornice in ghisa

Cast iron frame

Châssis en fonte

Porta focolare in ghisa

Cast iron firebox door

Porte de foyer en fonte

Camera di combustione in ghisa

(HxLxP - 296x305x453)

Cast iron firebox

(HxWxD - 296x305x453)

Chambre de combustion

en fonte (HxLxP - 296x305x453)

Bocca di carico

(LxH - 284x273)

Loading opening

(WxH - 284x273)

Bouche de

chargement (LxH - 284x273)

Dispositivo per la regolazione dell'aria primaria

Primary air modulation devices

Dispositif de contrôle d'air primaire

Vano porta attrezzi

Tools compartment

Tiroir à outils

Piano cottura in ghisa levigata completo di cerchi in ghisa

Smoothed cast iron cooking plate together with cast iron rings

• Corrimano laterale sx o dx, 1pz (optional)

Seitenhandlauf, rechts oder links, 1 Stück

Olateral handrail, on right or left side, 1 piece (opt.)

Main courante latérale, gauche or droite, 1 pièce (opt.)

Pasamanos lateral, derecho o izquierdo, 1 pieza (opt.)

Beige

Bordeaux

Stone

Due forni con diverse temperature di cottura, 400°C sul forno superiore, 350°C sul forno inferiore.
Deux fours avec des températures de cuisson différentes, 400°C dans le four supérieur, 350°C dans le four inférieur.
Two ovens with different temperatures, 400°C on the upper oven, 350°C on the lower oven.

PANEPIZZA® TECHNOLOGY

MARGHERITA EVO stone

Preziosa pietra ollare
Precious soapstone
Précieuse pierre ollaire

109

913x912x678

13,9

12,1

3,3

Evo 222
Evo Stone 232

Forno smaltato inferiore con base in pietra ollare completo di leccarda
(HxLxP - 252x323x433)
Lower enamelled oven with soapstone base and dripping-pan
(HxWxD - 252x323x433)
Four inférieur émaillé, avec la base en pierre ollaire
(HxLxP - 252x323x433)

Forno smaltato superiore con base in pietra ollare
(HxLxP - 100x323x433)
Upper enamelled oven with soapstone base
(HxWxD - 100x323x433)
Four supérieur émaillé, avec la base en pierre ollaire
(HxLxP - 100x323x433)



BlmSchV II

